

epturismo / nacional

## La asociación La Viña lanza la primera edición del encuentro gastronómico Mezcla



Publicado 19/01/2019 17:18:35 CET

CEDIDA - Archivo

MADRID, 19 Ene. (EUROPA PRESS) -

La asociación de hostelería La Viña celebra la primera edición del encuentro gastronómico Mezcla, que tendrá lugar el lunes 4 de febrero en el Palacio de Neptuno, donde se darán cita hoteleros, proveedores y chefs, entre ellos una decena de estrellas Michelin.

Según un comunicado de la asociación, el evento reunirá a estos y otros expertos en un clima para "fomentar la interacción y el diálogo, crear sinergias y tomar impulso como colectivo".

El objetivo principal de Mezcla, según sus organizadores, es tomar el pulso al sector de la hostelería en la capital, "situado a la vanguardia de toda Europa", y ponerlo en valor, mediante "un repaso de su historia, un análisis del momento que atraviesa y un adelanto de las tendencias de futuro".

Para ello, un panel de expertos en gestión e innovación de diferentes áreas (empresarios, jefes de cocina o de sala, sumilleres, responsables de comidas y bebidas, formadores, etc.) expondrán sus casos de éxito y desvelarán las claves que, en su opinión, revolucionarán la gastronomía en los próximos años.

El evento, que se desarrollará de 16 a 21 horas, se ha estructurado como un aula multidisciplinar preparada para compartir experiencias y resultados y descubrir nuevas perspectivas. El área del Palacio de Neptuno estará distribuida en tres espacios diferenciados: la zona de proveedores, la zona de ponencias y la zona Meet Us, que actuará como un espacio de networking donde establecer vínculos con clientes, cerrar ventas y charlar con los ponentes en un ambiente distendido.

Las ponencias se dividirán en cuatro bloques y abordarán temas como la importancia de la diferenciación de un restaurante y el tratamiento del producto; el reto que supone la fidelización del personal de sala; el éxito de los grupos de restauración; y la evolución y la creatividad en las cocinas.

El formato será tipo charla-coloquio y se contará con chefs como Dabiz Muñoz (DiverXO), Dani García (BiBo), David García (Corral de la Morería), Aurelio Morales (Cebo) o Jorge Dávila (A'Barra y Álborá), entre otros. Además, participarán responsables de grupos como Larrumba, Cañadío, Azoteza o La Musa y otros empresarios de restauración.

Además, a las 11 horas, la Asociación organizará una rueda de prensa junto a TripAdvisor y El Tenedor para presentar el Informe Anual de Hostelería de Madrid 2018 a los medios de comunicación.



### Últimas noticias / Turismo >>

- Turespaña cree que las perspectivas de turistas británicos seguirán siendo buenas a pesar del 'Brexit'
- Reino Unido firma con España el primer acuerdo para que residentes puedan votar en municipales tras el Brexit
- La digitalización ayudará a gestionar la congestión de destinos turísticos, según expertos

